Pulire inoltre tutte le superfici esterne della macchina ed il pressello. Asciugare con un panno e rimontare la macchina.

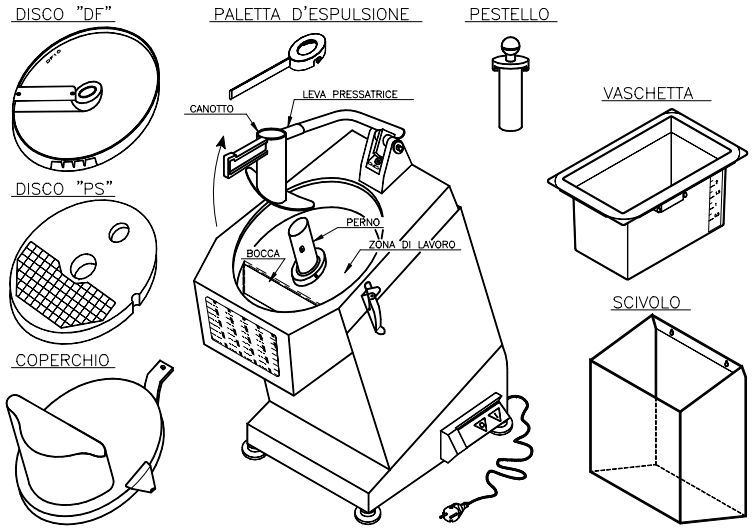


Fig. n°28 - Vista della macchina smontata per la pulizia.

CAP.8 - *SMANTELLAMENTO*

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

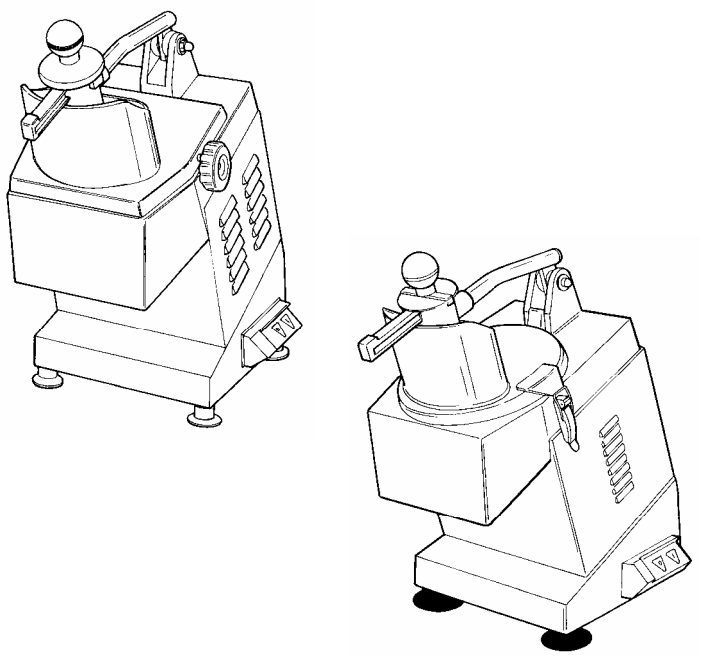
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona:

⇒ **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina puo essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento del tagliaverdure, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap.1 par.2.2).**

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



TAGLIAVERDURE

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al Cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa applicate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua manutenzione.*

INDICE DEI CAPITOLI

CAP.1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 5
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.2.1 - Descrizione generale
1.2.2 - Caratteristiche costruttive (materiali usati)
1.3 - SICUREZZE
1.3.1 - Sicurezze generali
1.3.2 - Sicurezze elettriche
1.4 - ACCESSORI + UTENSILI
1.4.1 - Accessori
1.4.1.1 - Accessori di serie
1.4.1.2 - Accessori non di serie
1.4.2 - Utensili

CAP.2 - DATI TECNICI pag. 13
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP.3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 14
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO E DEL SUO CONTENUTO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

CAP.4 - INSTALLAZIONE pag. 15
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.1.1 - Dispositivo di raccolta con vaschetta
4.1.2 - Dispositivo convogliatore scivolo
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.2.1 - Tagliaverdure TM monofase (220/230 V. 50 Hz)
4.2.2 - Tagliaverdure TM trifase (400 V. 50 Hz)

6.2.5 - La macchina si blocca:

Accertarsi che il prodotto da tagliare non sia congelato o troppo duro e che la tensione in linea sia quella indicata nella targhetta tecnica (Fig. n°19).

6.2.6 - I micro sulla leva pressatrice e coperchio non funzionano:

Controllare che non siano bloccati da sporco od altro.

6.2.7 - La macchina non si accende:

Controllare che tutti i dispositivi di sicurezza siano in posizione corretta (Capitolo sicurezze 1.3); che la spina di alimentazione e tutti gli interruttori a monte della macchina siano inseriti.

CAP.7 - *PULIZIA DELLLA MACCHINA*

7.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del tagliaverdure che vengono a contatto diretto o indiretto con l' alimento da tagliare.

Prima di eseguire qualsiasi operazione è necessario:

⇒ scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o accuminate durante la pulizia o la manipolazione dei dischi.

7.2 - PRODOTTI DA UTILIZZARE ***ATTENZIONE!***

La macchina deve essere lavata con normali detersivi a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
Non deve essere pulita con idropulitrici, getti d'acqua, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

N.B. NON INTRODURRE NESSUN COMPONENTE IN LAVASTOVIGLIE.

7.3 - PROCEDURE DA SEGUIRE

Scollegare la macchina dalla presa elettrica di alimentazione.
Togliere il coperchio e tutti gli eventuali dischi, la paletta, il pestello, la vaschetta e/o lo scivolo.
Pulire accuratamente l'interno della bocca, tutta la zona di lavoro ed il perno porta dischi.

6.1.2 - PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

6.1.3 - ETICHETTA PULSANTIERA

L'etichetta della pulsantiera con l'usura si potrebbe segnare e/o forare. Chiamare in tal caso il "Centro di Assistenza" per la sostituzione.

6.1.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "Centro di Assistenza" per la sostituzione.

6.1.5 - DISCHI

Il filo delle lame con l'utilizzo si potrebbe deteriorare.
Per i dischi DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 e PS 6, 8, 10, 20; si dovrà acquistarne di nuovi.
Per i dischi DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 e DQ 4, 6, 8, 10, si possono sostituire le lame.
In tal caso chiamare il "Centro di Assistenza" specificando esattamente la sigla del disco.

6.2 - COSA FARE SE...

6.2.1 - Il bloccaggio dei dischi risulta difettoso:

Verificare la pulizia dei dischi o del perno porta dischi.

6.2.2 - Il coperchio non si blocca:

Verificare il corretto posizionamento del coperchio nella sua sede e la pulizia di quest'ultima.

6.2.3 - Il prodotto non viene ben tagliato:

Controllare lo stato di usura dei coltelli.

6.2.4 - Il prodotto tagliato stenta ad uscire o viene tagliato male:

Controllare che con i dischi DT (tutta la serie); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 sia montata anche la paletta di espulsione; che la vaschetta non sia piena e che la bocca di deflusso non sia intasata.

4.3 - SCHEMI ELETTRICI DEL TAGLIAVERDURE
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP.5 - USO DELLA MACCHINA pag. 19
5.1 - MONTAGGIO DEI DISCHI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO E TAGLIO

CAP.6 - MANUTENZIONE E CONSIGLI PRATICI pag. 21
6.1 - GENERALITA'
6.1.1 - Cinghia
6.1.2 - Piedini
6.1.3 - Etichetta pulsantiera
6.1.4 - Cavo di alimentazione
6.1.5 - Dischi
6.2 - COSA FARE SE...
6.2.1 - Il bloccaggio dei dischi risulta difettoso
6.2.2 - Il coperchio non si blocca
6.2.3 - Il prodotto non viene ben tagliato
6.2.4 - Il prodotto tagliato stenta ad uscire o viene tagliato male
6.2.5 - La macchina si blocca
6.2.6 - I micro sulla leva pressatrice e coperchio non funzionano
6.2.7 - La macchina non si accende

CAP.7 - PULIZIA DELLA MACCHINA pag. 23
7.1 - GENERALITA'
7.2 - PRODOTTI DA UTILIZZARE
7.3 - PROCEDURE DA SEGUIRE

CAP.8 - SMANTELLAMENTO pag. 24
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

INDICE FIGURE

FIG. n°1	-	*Veduta generale del tagliverdure mod. TM*	*pag. 6*
FIG. n°2	-	*Disposizione delle sicurezze elettriche*	*pag. 8*
FIG. n°3	-	*Disposizione delle sicurezze meccaniche*	*pag. 8*
FIG. n°3A	-	*Disposizione delle sicurezze elettriche*	*pag. 8*
FIG. n°4	-	*Posizione dello scivolo o della vaschetta per il consenso dell'accensione*	*pag. 9*
FIG. n°5	-	*Scheda accensione - arresto macchina*	*pag. 9*
FIG. n°6	-	*Pestello premi - verdure*	*pag.10*
FIG. n°7	-	*Vaschetta con sensore magnetico*	*pag.10*
FIG. n°8	-	*Scivolo convogliamento prodotto*	*pag.10*
FIG. n°9	-	*Paletta di espulsione*	*pag.10*
FIG. n°10	-	*Supporto per dischi*	*pag.11*
FIG. n°11	-	*Utensile tipo "DF"*	*pag.11*
FIG. n°12	-	*Utensile tipo "DT"*	*pag.11*
FIG. n°13	-	*Utensile tipo "DQ"*	*pag.12*
FIG. n°14	-	*Utensile tipo "PS"*	*pag.12*
FIG. n°15	-	*Dimensioni e massimo ingombro*	*pag.13*
FIG. n°16	-	*Descrizione dell'imballo*	*pag.14*
FIG. n°17	-	*Dispositivo di raccolta con vaschetta*	*pag.16*
FIG. n°18	-	*Dispositivo convogliatore scivolo*	*pag.16*
FIG. n°19	-	*Targa tecnica - matricola*	*pag.17*
FIG. n°20	-	*Senso di rotazione del disco*	*pag.17*
FIG. n°21	-	*Schema dell'impianto elettrico trifase*	*pag.18*
FIG. n°21A	-	*Schema dell'impianto elettrico monofase*	*pag.18*
FIG. n°22	-	*Pulsantiera di accensione e spegnimento*	*pag.19*
FIG. n°23	-	*Montaggio della paletta di espulsione*	*pag.20*
FIG. n°24	-	*Montaggio dei dischi accoppiati PS-DF*	*pag.20*
FIG. n°25	-	*Posizione corretta*	*pag.20*
FIG. n°26	-	*Prodotto caricato dalla bocca del coperchio*	*pag.21*
FIG. n°27	-	*Prodotto caricato dal canotto sulla leva*	*pag.21*
FIG. n°28	-	*Vista della macchina smontata per la pulizia*	*pag.24*

canotto.

B Terminato il prodotto inserito, alzando la leva spingitrice, un sistema di sicurezza impedirà che la macchina continui a funzionare. Ricaricato altro prodotto e abbassando la leva la macchina riprenderà automaticamente il funzionamento.

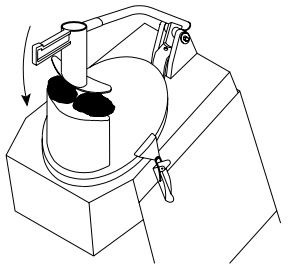


Fig. n°26 - Prodotto caricato dalla bocca del coperchio

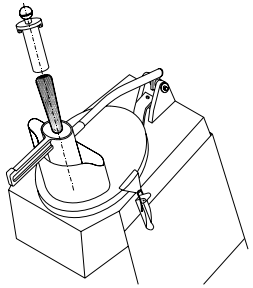


Fig. n°27 - Prodotto caricato dal canotto

C Per sostituire il disco e quindi cambiare lavorazione, procedere come descritto al punto **5.1 "A"**. Dopo questa operazione un sistema elettronico impedirà l'accensione automatica; la macchina ripartirà premendo il pulsante **"I"**.

D Se si utilizza la vaschetta, ogni 2-3 cicli di taglio svuotarne il contenuto. L'utilizzo della macchina con la vaschetta troppo piena, potrebbe impedire il corretto deflusso del prodotto tagliato dalla zona di lavoro, provocando un taglio difettoso, blocco della macchina o eventuale avaria del motore.

CAP.6 - *MANUTENZIONE E CONSIGLI PRATICI*

6.1- GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione è necessario:
Scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

6.1.1 - CINGHIA

La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3-4 anni deve essere sostituita, in caso di rottura chiamare il "Centro di Assistenza".

Caso in cui la paletta di espulsione non deve essere montata

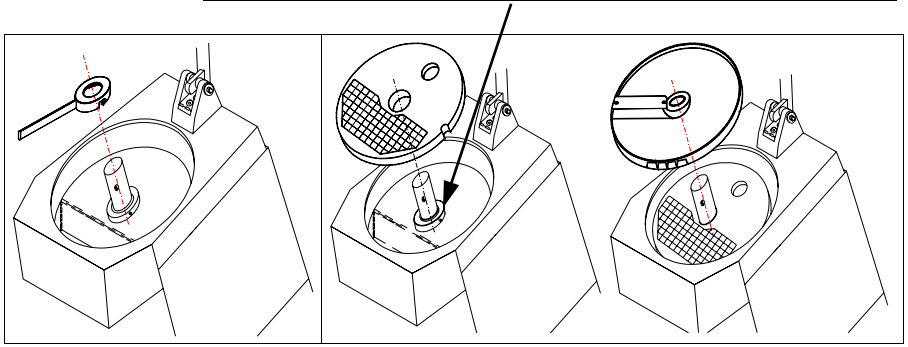


Fig. n°23

Fig. n°24

Fig. n°23 - Montaggio della paletta di espulsione
Fig. n°24 - Montaggio dei dischi accoppiati PS- DF

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO E TAGLIO

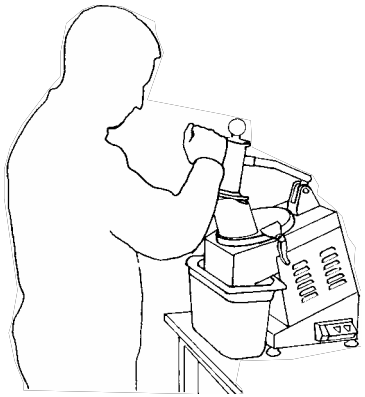


Fig. n°25 - Posizione corretta.

ATTENZIONE!

Durante il funzionamento della macchina si deve assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti. Il corpo deve essere sempre perpendicolare al piano di lavoro (vedi Fig. n°25)**. Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la macchina in movimento.**

N.B. Il prodotto da lavorare con il TM va caricato a motore spento.

La procedura è la seguente:

A Caricare il prodotto da lavorare sulla bocca del coperchio *(come da Fig. n° 26)*. Se il prodotto ha dimensioni ridotte (tipo carote, zucchine ecc.) introdurre il materiale dal canotto sulla leva *(come da Fig. n°27)*. Accendere la macchina e aiutare la lavorazione del prodotto con una leggera pressione sul pressatore o con il pressello se si utilizza il

CAP.1 - *INFORMAZIONI SULLA MACCHINA*

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- Il tagliaverdure deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento.
- Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutanzione o la pulizia del Tagliaverdure (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia, mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza" visibile nel retro del manuale.
- Non utilizzare il Tagliaverdure per prodotti surgelati, carni e pesci con osso e comunque prodotti non alimentari.
- Non intervenire direttamente per le riparazioni ma rivolgersi sempre ai riparatori autorizzati.
- Utilizzare sempre il pressatore con il pestello per tagliare la merce.
- Non riempire mai troppo il canotto e non pressare mai con troppa forza per evitare qualsiasi tipo di problema.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri **non originali** e **dischi non di nostra fornitura;**
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

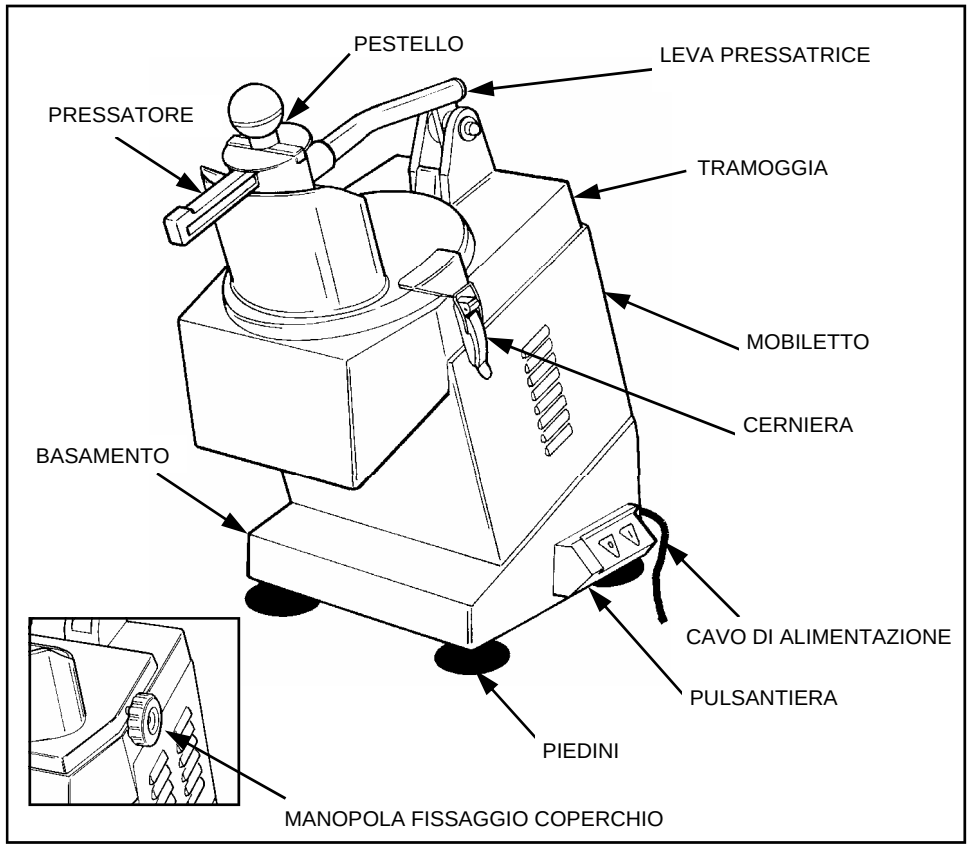


Fig. n°1 - Veduta generale del Tagliaverdure mod. "TM"

1.2.1 - DESCRIZIONE

GENERALE

Il tagliaverdure TM è stato progettato con il preciso scopo di tagliare verdura, frutta e mozzarella garantendo:

- massima sicurezza nell' uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l' eliminazione degli spigoli nella parte del tagliaverdure che viene a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Provare più volte il funzionamento con la seguente procedura:

a) Azionare il pulsante di marcia "**I"** ed il pulsante di arresto "**0**" e verificare l'accensione e lo spegnimento delle rispettive spie *(Fig. n°22).*
b) Controllare che il motore si spenga e successivamente si accenda alzando ed abbassando la leva pressatrice.
c) Controllare che la macchina si spenga rimovendo il coperchio e che si possa riaccendere premendo il pulsante START "**I**" solo dopo aver riposizionato correttamente il coperchio.
d) Controllare come punto "**c**" però con la vaschetta, o con lo scivolo.

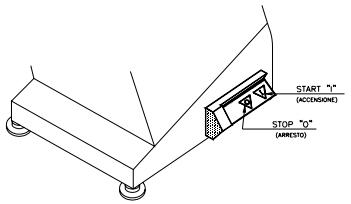


Fig. n°22 - Pulsantiera di accensione e spegnimento.

CAP.5 - *USO DELLA MACCHINA*

ATTENZIONE!

5.1 - MONTAGGIO DEI DISCHI

A Scegliere uno dei dischi desiderati tra DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9, oppure DQ 4-6-8-10; dopo aver rimosso il coperchio in acciaio o alluminio, posizionarlo sull'albero porta-dischi. Farlo ruotare normalmente fino al completo aggancio. Riposizionare il coperchio in acciaio inox bloccandolo con le apposite cerniere o il coperchio in alluminio bloccandolo con la manopola.

B (PER CUBETTARE**)**
Scegliere la coppia di dischi desiderata tra PS8-DF8, PS10-DF10, PS20-DF14. Inserire prima il disco PS.. con l'incavo verso destra avendo la macchina di fronte. Montare poi il disco DF.. procedendo come sopra descritto al punto **"A"***(vedere Fig. n°24).*
NB: CON L'ACCOPPIAMENTO DEI DISCHI PS-DF LA PALETTA DI ESPULSIONE NON DEVE ESSERE MONTATA.

C Nel caso la macchina fosse stata fornita con paletta di espulsione *(Fig. n°9),* si consiglia il suo utilizzo con dischi DF 1-2-3-5, DTV, DT 2-3-7-9, DQ4. La paletta deve essere montata sul perno portadischi prima di ogni altro disco (*come da Fig. n°23)*. Dopo il suo montaggio procedere come descritto al punto **"A"**.

4.3 - SCHEMI ELETTRICI DEL TAGLIAVERDURE T.M.

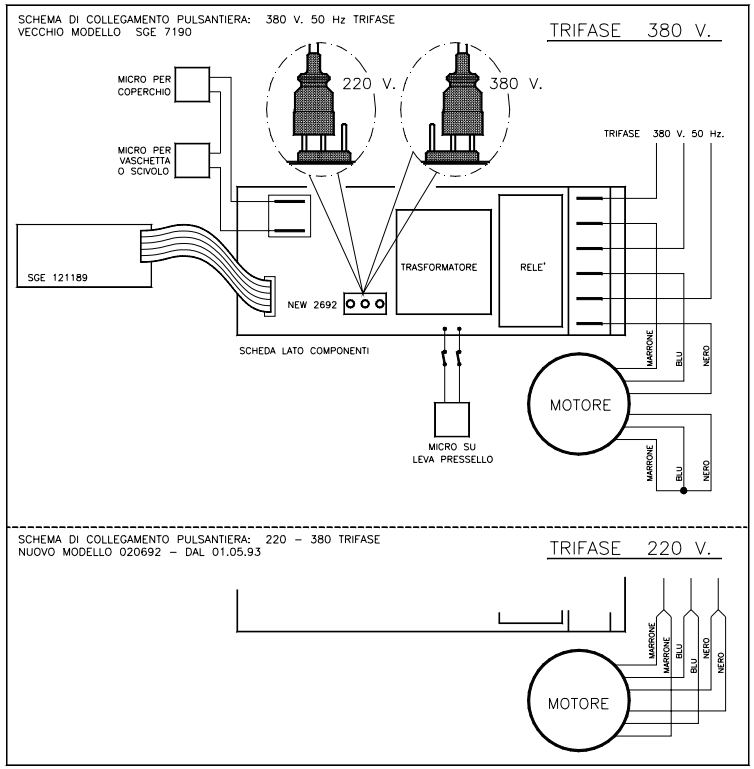


Fig. n°21 - Schema dell'impianto elettrico trifase 230/400 Volt

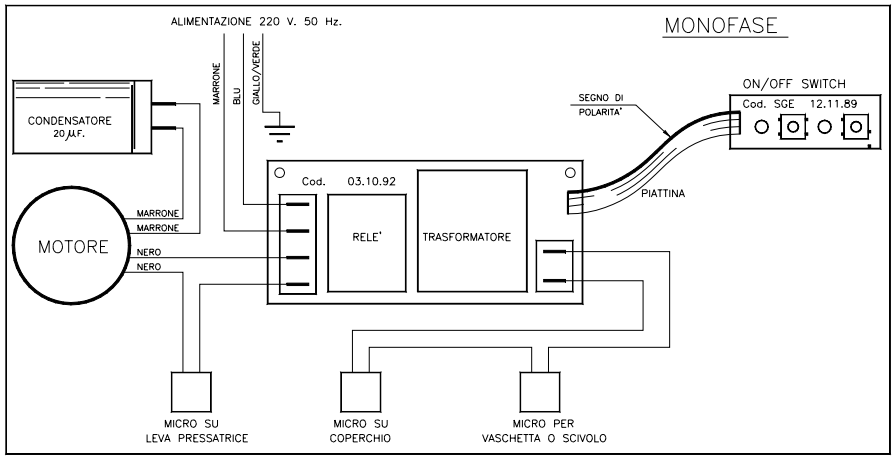


Fig. n°21-A - Schema dell'impianto elettrico monofase 220 Volt.

1.2.2 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE (Materiali usati)

Il Tagliaverdure **TM** è costruito con l'adozione di materiali altamente resistenti all'usura meccanica, agli shock strutturali, agli agenti corrosivi presenti normalmente nei prodotti da lavorare.
In particolare:

- Tramoggia di lavorazione e basamento sono in alluminio anodizzato. Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.
- Mobiletto, coperchio, leva pressatrice, albero portadischi in acciaio AISI 304 o 430.
- Pestello, pressatore, vaschetta di raccolta, scatola portacomandi in materiale plastico ad alta resistenza, idoneo al contatto con gli alimenti.
- I dischi per la lavorazione del prodotto sono:

a) Serie DF, DQ e PS hanno la struttura portante in alluminio e i coltelli in AISI 420.
b) Serie DT hanno la struttura in plastica e i coltelli in AISI 420.

1.3 - SICUREZZE

1.3.1 - SICUREZZE GENERALI

Il Tagliaverdure T.M. descritto in questo manuale risponde, per quanto riguarda le sicurezze meccaniche, elettriche, igienico/sanitarie alle direttive:

SICUREZZE MECCANICHE: 98/37.
SICUREZZE ELETTRICHE: 73/23/CEE; 89/336/CEE.
SICUREZZE IGIENICHE: 89/109/CEE. **NORME**: EN 60335-1; EN 55014.

** Il Tagliaverdure è dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione. Esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (**CEE 98/37 Punto 1.7.2**) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE.**
Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei dischi durante la loro sostituzione e/o pulizia.

1.3.2 - SICUREZZE ELETTRICHE

Il Tagliaverdure T.M. è provvisto di sensore:

A sulla leva pressatrice, atto a bloccare il funzionamento della macchina se la leva viene alzata oltre la bocca del coperchio e che consente la **partenza automatica** dal momento che vengano a mancare le condizioni di pericolosità sopra riportate *(Fig. n°2).*

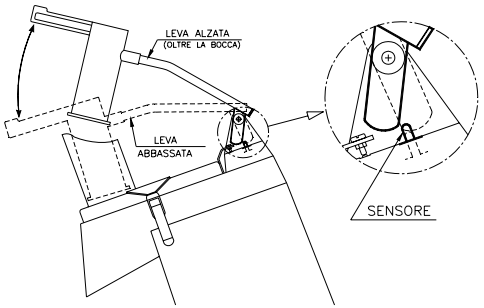


Fig. n°2 - Disposizione delle sicurezze elettriche

B sulla tramoggia, atto a bloccare il funzionamento della macchina se il coperchio viene rimosso (es. per sostituire i dischi) *(Fig. n°3A)*, e che consenta **l'accensione volontaria** della macchina (premendo il pulsante "I") solo se il coperchio è nella posizione di chiusura, adeguatamente bloccato con le apposite cerniere per il coperchio in acciaio o con la manopola per il coperchio in alluminio *(Fig. n°3).*

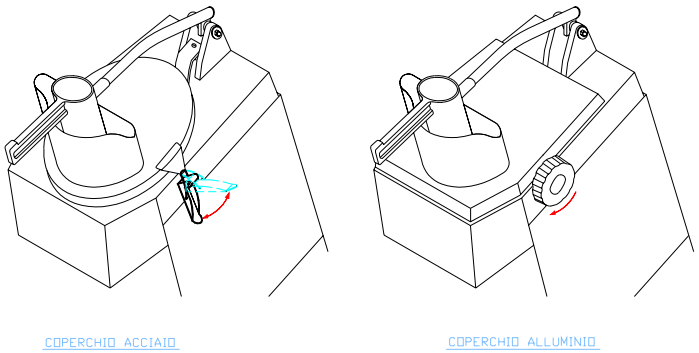


Fig. n°3 - Disposizione delle sicurezze meccaniche

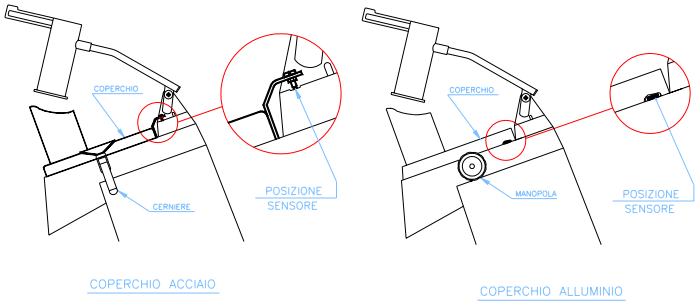


Fig. n°3A - Disposizione delle sicurezze elettriche

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica matricola *(Fig. n°19)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

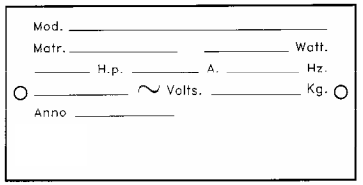


Fig. n°19 - Targa tecnica - matricola

4.2.2 - TAGLIAVERDURE T.M. TRIFASE (400 Volt, 50 Hz)

Il Tagliaverdure T.M. è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 5x1 mm^2; lunghezza 1,5 m.
Collegare il Tagliaverdure alla rete di alimentazione trifase 400 Volt 50 Hz per mezzo di una spina **cei rossa,** interponendo un interruttore differenziale-magnetotermico da 10 A, $\Delta I = 0.03$ A.
Accertarsi che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica matricola *(Fig. n° 19)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.
Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione dei dischi (per il montaggio vedi cap. 5.1) con un impulso del pulsante di marcia "**I**"(on) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante di arresto "**0**"(off).
Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando i dischi dal foro posto sul pressello *(Fig. n°20).*
Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire (nella spina o nella presa) due dei tre fili di alimentazione(neri e grigi).
I motori trifase montati sul Tagliaverdure, possono funzionare sia con tensione 220 V trifase, sia con tensione 400 V trifase.
Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V; per l'adattamento alla rete 230 V trifase, richiedere l'intervento del **"SERVIZIO DI ASSISTENZA"**.

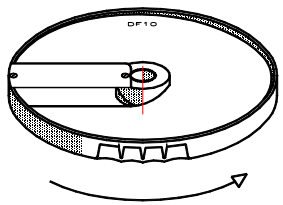


Fig. n°20 - Senso di rotazione del disco

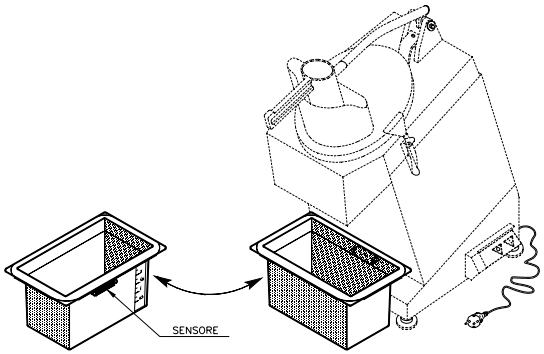


Fig. n°17 - Dispositivo di raccolta con vaschetta

4.1.2 - DISPOSITIVO CONVOGLIATORE "SCIVOLO"

Nel caso il Tagliaverdure T.M. sia fornito di scivolo convogliatore, installare quest'ultimo sotto la bocca di scarico *(Fig. n°18).*

NB. Per un corretto montaggio:
Far passare le viti sui fori dello scivolo e spingerlo verso il basso fino a provocarne l'aggancio completo.

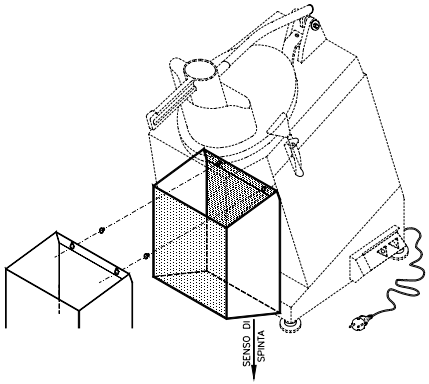


Fig. n°18 - Dispositivo convogliatore "scivolo"

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - TAGLIAVERDURE T.M. MONOFASE (220/230 Volt, 50 Hz)

Il Tagliaverdure T.M. è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 3x1 mm^2; lunghezza 1,5 m, e con spina "SHUKO".
Collegare il Tagliaverdure alla rete di alimentazione monofase 220/230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale-magnetotermico da 10 A ΔI = 0,03 A.
Accertarsi che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

C sul mobiletto, atto a bloccare il funzionamento della macchina se la vaschetta di raccolta o lo scivolo non sono adeguatamente posizionati sulla bocca di scarico, e che consenta **l'accensione volontaria** della macchina (premendo il pulsante "I") solo se la vaschetta o lo scivolo sono adeguatamente posizionati *(Fig. n°4).*

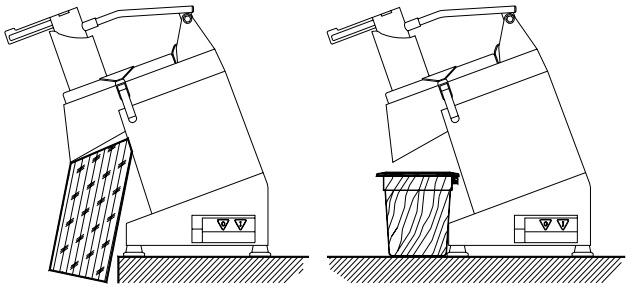


Fig. n°4 - Posizione dello scivolo o della vaschetta per il consenso

Il Tagliaverdure T.M. inoltre è dotato di un dispositivo di comando costituito da:

D una scatola di comando isolata in IP 54 alimentata a bassa tensione, costituita da due pulsanti a contatto; per l'accensione "I" e lo spegnimento "O" *(Fig. n°5).*

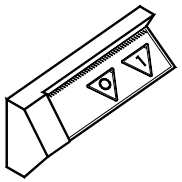


Fig. n°5 - Scheda accensione - arresto macchina

E una scheda di potenza isolata in IP 34, composta da un trasformatore e da due relè omologati, comandata dalla scheda di comando, e dai sensori posti sulla vaschetta, sullo scivolo e sul coperchio; atta ad accendere e spegnere la macchina.
Il Tagliaverdure T.M. prevede il dispositivo N.V.R. che in caso di ritorno di tensione, dopo precedente caduta, permetta l'accensione della macchina azionando esclusivamente il pulsante di accensione "I".

1.4 - ACCESSORI + UTENSILI

1.4.1 - ACCESSORI

Il Tagliaverdure T.M. è provvisto di molti accessori. Alcuni forniti di serie, altri solo su richiesta specifica del Cliente.

1.4.1.1 - ACCESSORI DI SERIE

Pestello: in polietilene alimentare, facilita il taglio del prodotto di piccole dimensioni, introdotto dal canotto posto sul pressatore *(Fig. n°6).*

Vaschetta di raccolta: in polietilene alimentare, nella dimensione **"GASTRONORM"** da **1/3, h=200;** dotata di sensore magnetico *(Fig. n°7)*.

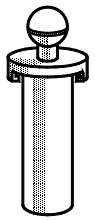


Fig. n°6 - Pestello premi - verdure

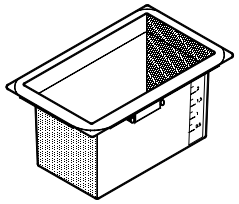


Fig. n°7 - Vaschetta con sensore magnetico

1.4.1.2 - ACCESSORI NON DI SERIE

Scivolo: in acciaio AISI 304, in sostituzione della vaschetta, facilita la caduta del prodotto all'interno di un recipiente posto generalmente alla base del tavolo di lavoro *(Fig. n°8).*

Vaschette: in polietilene alimentare nelle dimensioni "GASTRONORM" da 1/2, h= 150. Anch'esse sono dotate di sensore magnetico.

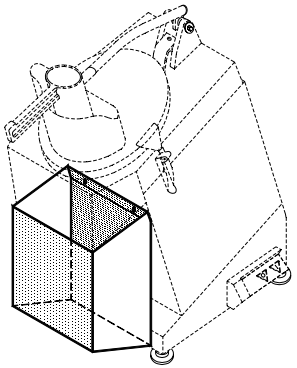


Fig. n°8 - Scivolo convogliamento prodotto

Paletta di espulsione: in acciaio AISI 304 viene montata nel perno porta dischi. Facilita l'espulsione del prodotto tagliato. Utilizzabile solo con i dischi DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4 *(Fig. n°9)*

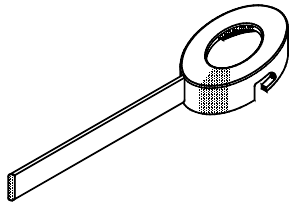


Fig. n°9 - Paletta di espulsione

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO E DEL SUO CONTENUTO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo contenente il Tagliaverdure T.M., eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto.
Se all'esame esterno l'imballaggio presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno ed, entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **NON CAPOVOLGERE L'IMBALLO!!** All'atto del trasporto assicurarsi che tale venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballaggio (cartone, eventuale palet, reggia in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi quando è prescritto dalle norme in vigore.

CAP.4 - *INSTALLAZIONE*

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale deve appoggiare il Tagliaverdure deve tener conto delle dimensioni d'ingombro indicate in Fig.n°15, (e quindi avere un'ampiezza sufficiente); deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto e stabile ad un'altezza di circa 80 cm da terra. Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.1.1 - DISPOSITIVO DI RACCOLTA CON VASCHETTA

Nel caso il Tagliaverdure T.M. sia fornito di vaschetta di raccolta, collocare quest'ultima sotto la bocca, in modo da coprire adeguatamente tutta la zona di scarico, con il sensore magnetico rivolto verso l'interno della macchina *(Fig. n°17).*

CAP. 3 - *RICEVIMENTO DELLA MACCHINA*

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA *(vedi Fig. n°16)*

Il tagliaverdure TM parte dai nostri magazzini accuratamente imballato; l'imballo è costituito da: a) scatola esterna in robusto cartone;
b) la macchina;
c) inserti per tenere ben stabile la macchina;
d) vaschetta;
e) pestello;
f) il presente manuale;
g) certificato di conformità **CE.**

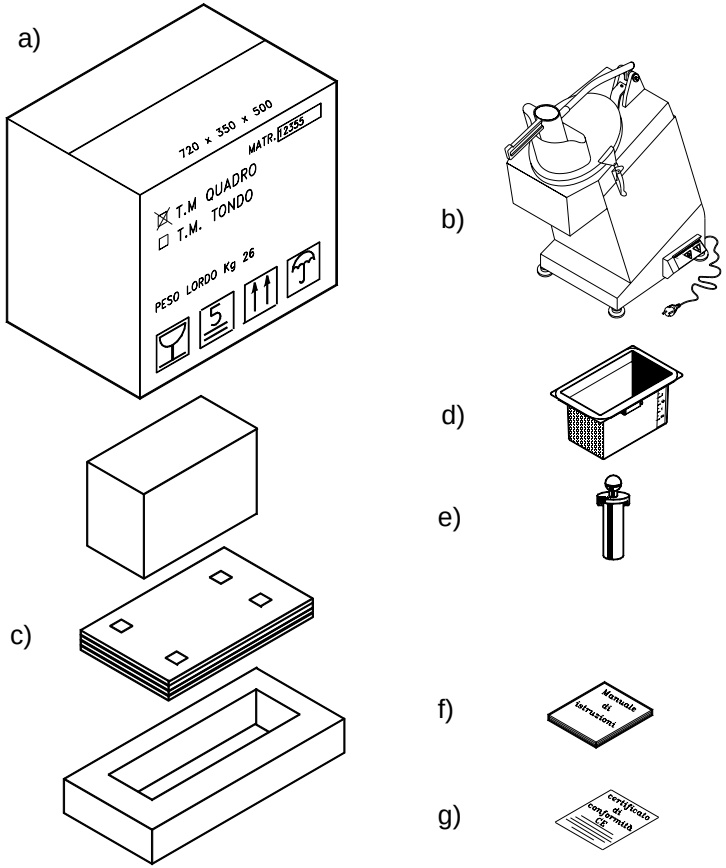


Fig. n°16 - Descrizione dell' imballo

Porta dischi: in acciaio plastificato alimentare è un utile raccoglitore dei dischi, idoneo anche per il lavaggio dei dischi in lavastoviglie *(Fig.n° 10).*

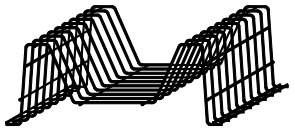


Fig. n°10 - Supporto per dischi

1.4.2 - UTENSILI

Il Tagliaverdure TM, su richiesta, può essere fornito con svariati tipi di dischi, adatti a diversi tipi di lavorazione.

DISCHI PER FETTE "DF":
Hanno la struttura portante in alluminio e i coltelli in AISI 420.

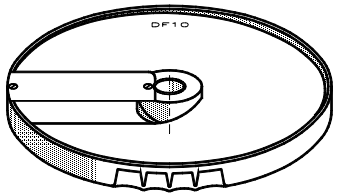


*Fig. n°11 - Utensile tipo **"DF"***

Sono disponibili i dischi:
DF1
DF2
DF3
DF4
DF5 **speciale per pomodori e peperoni**
DF8
DF10
DF14

- DISCHI PER SFILACCIO "DT":
Hanno la struttura portante in plastica, mentre il corpo del disco è in AISI 420.

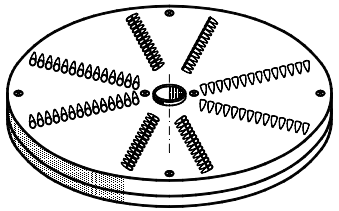


*Fig. n°12 - Utensile tipo **"DT"***

Sono disponibili i dischi:
DTV **per grattuggiare**
DT2
DT3
DT4
DT7
DT9 **specifico per mozzarella**

- <u>DISCHI PER BASTONCINI “DQ”</u>:
Hanno la struttura portante in alluminio e i coltelli in AISI 420.

Sono disponibili i dischi:
DQ4
DQ6
DQ8
DQ10

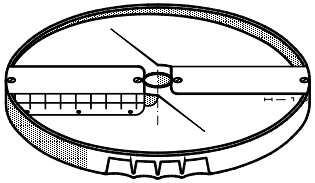


*Fig. n°13 - Utensile tipo **“DQ”***

- <u>DISCHI PER CUBETTI “PS”</u>:
Hanno la struttura portante in alluminio e i coltelli in AISI 420.

Sono disponibili i dischi:

PS8	**accoppiato con**	**DF8**
PS10		**DF10**
PS20		**DF14**

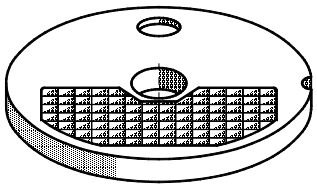
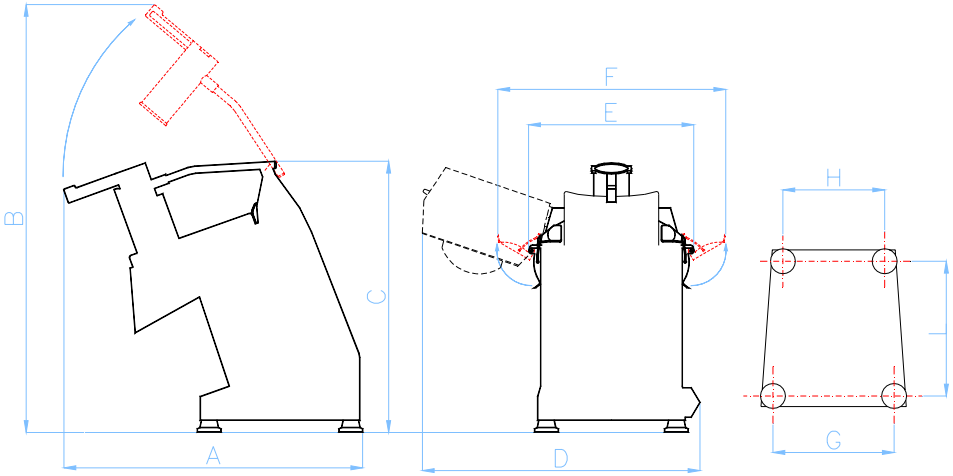


*Fig. n°14 - Utensile tipo **“PS”***

<u>CAP.2</u> - *DATI TECNICI*

2.1. - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

Fig. n°15 - Dimensioni e massimo ingombro



	u.m.	TM cop. acciaio	TM cop. alluminio
Alimentazione	Mn Tf	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz
Potenza	watt / Hp	515 / 0.7	515 / 0.7
Giri	g/min.	300	300
Interasse piedini G x H x I	mm	225 x 180 x 255	225 x 180 x 255
Dimensioni	mm	510 x 280 x 460 (A x E x C)	510 x 280 x 460 (A x E x C)
Dim. max	mm	510 x 400 x 790 (A x F x B)	510 x 535 x 790 (A x D x B)
Dim. imballo	mm	720 x 350 x 500	720 x 350 x 500
Peso netto	kg	22	23
Peso lordo	kg	24	26
Grado di rumorosità	dB	≤70	≤70

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro; prima di eseguire l’allacciamento vedere il punto **4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO.**